

BLUNZ'N GRÖSTL MIT RADISALAT



BIERTIPP:

Rieder UrEcht



ZUTATEN

Blunz'n Gröstl

500 g Blunz'n / Blutwurst
500 g Erdäpfel, speckig, gekocht
100 g Zwiebeln
80 g Schweinsschmalz (Butterschmalz, Öl)
Salz, Pfeffer, Majoran

Radisalat

½ kg Radi (schwarzer Rettich oder weißer Bierrettich)
2 EL Rapsöl
1 EL Apfelessig
ca. 1/8 l Sauerrahm
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Honig, Schnittlauch zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Blunz'n Gröstl

Erdäpfel in messerrückendicke Scheiben, gehäutete Blunz'n in Scheiben und Zwiebel feinwürfelig schneiden. Zwiebeln in wenig Fett leicht anschwitzen. Erdäpfel begeben, rösten, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Erdäpfel aus der Pfanne heben, warm stellen. Restliches Fett erhitzen, Blunz'n sehr knusprig braten, Erdäpfel wieder untermengen.

Radisalat

Rettich schälen und grob raspeln. Mit Essig, Öl und Sauerrahm marinieren und pikant abschmecken. Zur Geschmacksabrundung etwas Honig dazugeben. Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

